L'actualité olfactive et sensorielle de votre caviste de quartier n°28 - JUILLET 2024 - LANGON

La Cave des Carmes
et la Barrique
vous présentent

LA BONDE ET LA PIOCHE

Flash Info

LES ESTIVALES DE GARONNE

Cette année, retrouvez-nous sur les scènes d'été organisé par la mairie de Langon aux vergers. Pour l'occasion, nous vous réservons des belles dégustations en plein air!

Rendez-vous le 6, 10, 14 et 17 Juillet.

MASTERCLASS DE JUILLET

Ce mois-ci, la session portera sur les vins légers et rafraichissants.
Venez découvrir durant cette soirée, 6 à 7 vins sous un thème riche en couleur!

Réservation obligatoire.
Prix session: 25€

LA BARRIQUE - BAR À VINS DE LANGON

Envie de profiter d'une soirée au coeur d'un centre-ville ? Envie de prendre le temps et de vous faire servir des tapas maison!
Envie de découvrir des vins de 4 coins du monde !

La Barrique est ouverte tout l'été du mardi au samedi. Une chose est sûre, on rendra votre soirée unique!

Réservation au 05.57.36.78.13 ou sur Facebook.

LE ROSÉ FAIT SA RENTRÉE

Enfin il fait beau et chaud ! Rien de mieux pour profiter des vins légers fruités mais également des vins rosés. Venez découvrir notre sélection à travers une dizaine de références. locales mais aussi de Provence! Ces derniers égailleront vos grillades ou apéros entre amis.
A vous de jouer...

KENJA ET VALENTIN

Vous les connaissez bien maintenant. Cela fait presque un an qu'ils vous conseillent, vous accompagnent dans votre sélection de tapas et de vins. Nos apprentis en sommellerie enclenchent la dernière ligne droite de leur apprentissage. En attendant l'examen final, n'hésitez pas à les solliciter! Nous sommes ravis de leur parcours scolaire et des connaissances qu'ils ont acquises.

LE VIN EST L'UNE DES PLUS ANCIENNES BOISSONS AU MONDE

Tout le monde sait que le vin est une boisson très ancienne mais saviez-vous que c'est l'une des boissons les plus anciennes au monde ? Pour cause, le breuvage trouve ses origines il y a environ 6000 ans, en Géorgie. De plus, en Égypte antique, vers -3000 avant J.-C., les femmes jouaient un rôle crucial dans la viticulture, comme en témoignent des fresques anciennes. Elles participaient activement à la récolte du raisin, démontrant ainsi une implication précoce dans ce domaine.

JUILLET comme J de Jumilla direction l'Espagne

SITUATION ET EMPLACEMENT

La DOP Jumilla se situe à l'extrême sud-est de la province d'Albacete, qui comprend les communes de Montealegre del Castillo, Fuente-Álamo, Ontur, Hellín, Albatana et Tobarra et le nord de la province de Murcie, avec la commune de Jumilla, qui donne son nom à cette DOP. La région dans laquelle s'établit Jumilla constitue un territoire de transition entre la plaine de la Mancha et les doux terroirs méditerranéens du Levante. La zone de production de la DOP comprend des territoires d'altitude allant de 320 à 900 mètres. Actuellement le vignoble représente près de 22 700 hectares, dont 40 % se trouvent dans la province de Murcie et les 60 % restants dans celle d'Albacete.

CLIMAT

Le climat, malgré la proximité de la mer Méditerranée, présente des traits clairement continentaux : semi-aride, avec à peine 300 litres par mètre carré de pluie moyenne annuelle, répartie de manière irrégulière, avec une majorité d'averses, parfois torrentielles qui surviennent en automne et, de manière plus occasionnelle, au cours du mois d'avril.
Des températures maximales en été surpassent quelquefois les 40 °C, et en hiver on peut enregistrer des températures allant jusqu'à −10 °C. La température moyenne annuelle est de 16 °C. La DOP Jumilla bénéficie d'un ensoleillement très important, avec 3 000 heures de soleil par an. Des vents constants balayent le vignoble, ainsi que d'une humidité moyenne annuelle de 60,4 %.

SOL

Les sols de l'appellation sont argileux, argilo-calcaires et calcaires, généralement à forte capacité hydrique et à perméabilité moyenne. Cela permet aux vignes de survivre dans des conditions de sécheresse prolongée. Les sols sont pauvres en matière organique, leur structure ne permet pas la propagation du phylloxéra (pH élevé/faible salinité). La texture limoneuse et sablo-limoneuse qui leur donne une bonne aération.

ENCÉPAGEMENT

Le cépage principal est le Monastrell, (ou Mourvèdre) qui représente près de 70 % du vignoble de la DOP Jumilla. La culture de ce cépage est en partie imposée par les conditions climatiques de la région, puisque le Monastrell est le cépage le mieux adapté à un climat aride et très ensoleillé. En complément du Monastrell, on peut retrouver de la Syrah, Cabernet Sauvignon et de l'Alicante Bouschet. Une petite production de vin blanc existe avec les cépages Airen, Sauvignon et Macabeu.

ŒNOTOURISME

La DOP Jumilla permet de se plonger dans la culture, la tradition et les habitudes d'un territoire viticole aux racines profondes. Il est possible de visiter ses caves et de connaître le processus d'élaboration du vin pas à pas, de se promener dans le vignoble et dans les parcs naturels, de se loger dans un environnement rural et de déguster la gastronomie de la région. Les différentes communes qui la composent sont dotées d'un certain patrimoine historique, culturel et naturel.

BODEGA OLIVARES

Pour approfondir vos connaissances, nous pourrons vous conseiller la Bodega Olivares. Assemblage de 95% de Monastrell et 5% de Garnacha. Les vignes sont non-greffées et ont une moyenne d'âge de 55 ans. Toute la vendange est manuelle et le vin est élevé pendant 6 à 8 mois en chêne français.
Ce vin s'accorde parfaitement avec de la charcuterie/fromage, des grillades et du gibier.

L'actualité olfactive et sensorielle de votre caviste de quartier n°28-JUILLET 2024- LANGON

Vos pinardiers langonnais

Rémi Hugo

La Cave des Carmes
et la Barrique
vous présentent

LA BONDE ET LA PIOCHE

Le programme svp !

Chaque mois, nous vous donnerons les étapes du cycle végétatif de la vigne. Nous vous listerons les tâches qu'un vigneron réalise durant cette période.

JUILLET
Le cycle végétatif continue...
La formation des grappes grâce à la floraison s'est très bien passée. Les baies de raisin vont progressivement grossir. Maintenant l'objectif du viticulteur est d'entretenir au mieux ce précieux trésor. Pour cela, il va falloir limiter l'humidité, gérer l'herbe et espérer qu'un orage trop violent ne dévaste pas la récolte.
Au moment où nous écrivons cette gazette, la récolte s'annonce très irrégulière en fonction des régions. En général, le Bordelais s'en sort plutôt bien. La Bourgogne avec notamment Chablis ont subit de nombreux dégâts limitant la future récolte. La Champagne et la Loire orientale subissent une attaque sans précédent de Mildiou. Le sud de la France, sauf la Provence sont ravis du millésime en cours et espère conserver cette future récolte.

Au niveau du chai et du commerce, la période est plutôt calme. Le mois prochain sera dédié sur la préparation du chai à la réception de la récolte dans certaine région.

LE MOMENT LECTURE

- **Le cahier de jeux du sommelier de Gwilherm de Cerval**

60 jeux pour apprendre sur le vin en s'amusant
Rébus, jeux des différences, sudoku, mots croisés, énigmes, quiz, mots mêlés, coloriages... Que vous soyez spécialiste ou novice, ce cahier de jeux vous permettra d'en apprendre encore plus sur le vin, le temps d'un trajet en train !

- **A O C : assassinats d'origine contrôlé de Richard le Boloc'h**

Célèbre pour ses vestiges médiévaux et la diversité de ses terroirs, la paisible petite ville de Saint-Émilion bascule dans l'horreur à l'approche des vendanges vertes. Dans cette cité de vignoble où l'héritage ecclésiastique est des plus conséquents, l'assassinat du curé ne manque pas d'échauffer les esprits. L'appartenance de la victime à la confrérie viticole locale constitue-t-elle le mobile du crime ? C'est ce que semble penser le capitaine du S.R.P.J. de Bordeaux Thierry Cuche, pour qui les membres de cet ordre notoire sont autant de suspects. Alibis fragiles, vieilles rancunes : tous semblent avoir quelque chose à cacher. L'enquête s'intensifie avec l'apparition d'un corbeau et la multiplication des macchabées. Le cauchemar va commencer. Bientôt, Saint-Émilion sera plus connue pour ses meurtres que pour ses crus.
S'inscrivant dans le souci d'une narration réaliste, équilibrant le suspense et l'humour, Le Boloc'h et Marchesseau créent un nouveau genre : le thriller œnologique !

Mot d'esprit :

Je connais un homme qui a arrêté de fumer, de boire, de faire l'amour et de faire ripaille. Il était en bonne santé jusqu'à ce qu'il se suicide.

Johnny Carson

Nos coups de cœur du mois "Vive l'été"

Côté vin original:

DOMAINE DES CARMELS "Abondance"
VDF

Le Domaine Les Carmels est un domaine situé à Langoiran au coeur de l'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux.
Il appartient à Yorick et Sophie Lavaud depuis 2010 sous environ 5ha. Ce domaine est conduit en agriculture biologique.

LE PROFIL DE L'ABONDANCE:
Nez floral (violette) – Petits fruits rouges – Finale poivrée – Un vin fruité & gouleyant

18€

Production: 3000 bouteilles

Côté vin d'été:

DOMAINE GRAND BOISE CUVEE "Auro"
COTES DE PROVENCE RGE

Auro, le vent en provençal, est l'assemblage de 3 jeunes parcelles du haut du domaine de Grenache et de Cinsault. Une cuvée sur le fruit, vinifiée en levure indigène et élevée dans une cuve béton. Un joli vin de copain avec la fraîcheur caractéristique du domaine. Vin rouge de plaisir à consommer prochainement, il ne nous a pas semblé nécessaire de le sulfiter.

16€

Côté cocktail d'été

DELJOY

DELJOY est une liqueur française constituée d'agrumes & de Cognac, 100% naturelle, artisanale et familiale : un subtil assemblage de 7 agrumes et cognac grande champagne de leur propriété viticole.
Sa recette moderne moins sucrée et son profil aromatique unique lui permettent d'être dégustée aussi bien seule sur glace, qu'en cocktails ou en gastronomie.
Fraîche, fruité et légèrement épicée, laissez-vous transporter vers une expérience sensorielle et gustative surprenante dans laquelle fraîcheur et légèreté des agrumes se fondent délicatement avec le caractère et la subtilité du cognac.

45€

Côté liqueur:

CABANEL MENTHE

Une liqueur pépite connue et reconnue pour sa grande qualité gustative. Issue de la Liquoristerie Cabanel, à Carcassonne, cette petite merveille invite vos papilles au voyage en revisitant les liqueurs de Menthe.

22€

CC 2010
CAVE DES CARMES, cave à vins
11 Cours des Carmes 33210 LANGON
05 56 63 06 89
cavedescarmes@gmail.com

LA BARRIQUE
labarrique.langon@gmail.com

LA BARRIQUE, bar à vins
32 Rue Maubec 33210 LANGON
05 57 36 78 13